

Brownie di Natale

Ingrédients

- 350g di farina
- 30g di uovo
- 125g di miele
- 50g di zucchero di canna
- 50g di burro
- 2g di lievito in polvere
- 40g di latte
- 5g di spezie per pan di spezie
- 200g di cioccolato fondente
- 150g di burro salato
- 3 uova
- 110g di zucchero
- 100g di farina

Préparation

1. Si cambia un po' dalle log di Natale con una ricetta molto semplice, che piacerà ai grandi e ai piccoli!
2. Mi sono ispirata al brookie, un mix di cookie e brownie, e ho fatto una versione pan di spezie & brownie; ho aggiunto alcuni biscotti di pan di spezie sopra per la decorazione, potete anche fare biscotti ancora più piccoli per averne uno per ogni porzione di brownie Ingredienti : Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho utilizzato gli albumi in polvere e i coloranti di Guy Demarle: 10 offerti per il primo ordine con il codice di riferimento FLAVIE10 Materiale :Ho utilizzato il mio cooking chef di Kenwood per preparare le due paste:
Codice FLAVIE: 3 accessori a scelta offerti per l'acquisto di un cooking chef Codice FLAVIE DREAM: un piatto Le Creuset + gli accessori Laminoir e ciotola multifunzione offerti per l'acquisto di un cooking chef Ho utilizzato i tagliabiscotti di Natale di Guy Demarle per i biscotti di pan di spezie: 10 offerti per il primo ordine con il codice di riferimento FLAVIE10 Tempo di preparazione : 30 minuti + 30 minuti di cotturaPer un brownie di 20x20cm : Il pan di spezie : di farina di uovo di miele di zucchero di canna di burro di lievito in polvere di latte di spezie per pan di spezie Fate sciogliere il burro con lo zucchero e il miele, poi lasciate intiepidire.
4. Successivamente, mescolate la farina con il lievito, l'uovo, il latte e le spezie.
5. Infine, incorporate il mix burro/zucchero/miele, mescolate bene e formate una palla.
6. Successivamente, stendete una piccola parte dell'impasto a uno spessore di 5mm e ritagliate dei biscotti secondo le forme desiderate.
7. Stendete il resto dell'impasto nel vostro stampo precedentemente imburrato e posato su una teglia rivestita di carta da forno.
8. Riservate il tempo di preparare il brownie.
9. Il brownie : di cioccolato fondente di burro salato 3 uova di zucchero di farina Fate sciogliere il cioccolato con il burro.
10. Sbattete le uova con lo zucchero.
11. Mescolate le due preparazioni, poi aggiungete la farina.
12. Versate l'impasto sopra l'impasto di pan di spezie.
13. Aggiungete i biscotti precedentemente ritagliati.
14. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti di cottura, poi lasciate raffreddare prima di sformare.

15. La decorazione : È ovviamente facoltativa, potete lasciare il brownie così com'è, ma se volete una versione decorata/colorata, mescolate dell'albume (vi consiglio di utilizzare albumi in polvere pastorizzati affinché possano essere consumati anche da bambini e persone fragili) con zucchero a velo fino ad ottenere una consistenza di crema abbastanza densa.

16. Colorate la glassa con i colori di vostra scelta, poi utilizzate sac à poche per decorare il brownie.

17. Lasciate cristallizzare e poi gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com